修理・メンテの専門医

Dr.エネコのつぶやき

2014年10月号 Vol.10

ど～もぼうず店長です。いつも「エネコのつぶやき」をご愛読いただき誠にありがとうございます。
紙面の校正・締め切りの関係で遅れてしまいましたが、8月20日広島豪雨災害でお亡くなりになられた、たくさんの尊い命に心よりご冥福をお祈りするとともに、早急な復旧・復興を切に願っております。少しでも何か役に立てればと思い、仲間たちと一緒に復旧作業に参加してきましたが現場は想像を絶する過酷な状況でした。

しかし不謹慎にもとてもうれしかったのは、ボランティアの方たち、特に中学生や高校生や茶髪の兄ちゃんやねーちゃんみたいな子たちも慣れない作業にもかかわらず、すすんで泥にまみれ一生懸命率先して作業する姿を見て「日本もまだまだ捨てたもんじゃないな～」と感心する一方、「こっちも負けとられん」と奮起させられました。
ほとんどの方が「まさか?」と思った出来事だったと思いますが、“災害は忘れたころにやってくる”・・・本当にそうでしたね。災害に対する備えを考える、また家族や身近な仲間でいろんな話しをする、今一度そんなことを見つめなおすきかっけにしたいと強く感じる今日この頃です。

りょうPの勝手に!! ほこ×たて グリル魚焼き対決 完結編

ガスコンロ VS IHコンロ

どうも、りょうPです。先月号とりあげた、ガスとIHコンロのどっちがさんまをおいしくやけるのか?
今回はいよいよ実食&判定です（＾ｖ＾）調理方法はどちらも**自動調理機能**を使用して焼きました。

最初に干物や焼き魚などメニューと焼き加減を選ぶと、あとは勝手に焼き上げてくれる便利な機能です(#^.^#)

三菱のIHは調理残り時間が見えるんです！
（リンナイガスコンロには時間表示がありませんでした(+o+)
その他IH・ガスコンロともにさまざまなメーカーの表示や機能については別の特集でお知らせします。。。少々お待ちくださいませ(^^)

まずは1匹ずつ焼きました

ガス

どちらも焦げ目がばっちりでおいしそうでしょ♪

IH

全く“煙り”が出ないんです！ちょっとビックリ！

調理時間はあまり変わりありませんでしたが、若干ガスの方が先に焼きあがりました。
試食をしてもらった結果も、味・見た目などほとんど優劣がつかないぐらい両方とも「うまい！」をいただきました。(もちろんどっちがガスかIHか なんて教えてません・・・)

次に3匹ずつ焼いてみました

ガス

おっ！うまそ～!!!

IH

んっ？ちゃんと焼けてる？

調理時間はガス16分で最高の焼き上がり！
IHは18分で焼き上がりました、がしかし・・・女性陣から・・・

「なんじゃこりゃ！半ナマで食べられる状態じゃない！」

IHのサンマだけ急いで追加焼きをしてやっとOK！をもらいました。
結果、1匹焼くのはよかったけれど、3匹となるといずれも自動調理機能はうまく使えませんでした。IHは、ちゃんと焼けるのに26分を要しました(+o+)

少し時間はかかりましたがおいしそうに焼きあがりました(^^)

りょうP's Point ❶

三菱IHは、前面パネルが大きく開くので出し入れがとても簡単！

りょうP's Point ❷

ガス

IH

グリルの大きさがこんなに違う！さすが三菱IHは「デカグリル」・・・しかし

ガス

IH

一度にのせられるサンマの数は5匹ずつでした。魚をのせる方向と奥行きが違うので引き分け！かな？

りょうP's Point ❸

1匹では“煙り”はでなかったけど3匹いっぺんに焼いたらさすがに出るじゃろー！

ガス

IH

・・・ところが写真ではほとんど見えないでしょ！
ほんの少しだけ「時々」出てましたが、ず～っと見てないと判りません！

この2機種にはそれぞれ煙りやニオイをカットする機能が備わっているので、サンマを焼いた時の“ものすごい煙り”も“次の日も残るあのニオイ”も

スッキリ解消!!

ガス

スモークオフ グリルの煙やニオイを大幅カット

IH

パラジウム脱煙機能〈プラス〉

・・・こりゃあ工夫わ(^^♪

※機能の詳しいご紹介は前月号をご参照ください(^^)

りょうP's Point ❹

いくら左記の機能がついていても、庫内にはどーしてもニオイがこもってしまいます。。。

そんな時は「炭」を活用！
バーベキュー用でも何でもよいのでキレイに洗ったあと、炭を多めに敷いておくとイイっすよ(^^
結構効果があります！

結果はっぴょ～！

ダラララララララララララララララララララララララララララ……ダン！

ガス 3票 VS IHコンロ 4票

（無効票1票…どちらもおいしい）

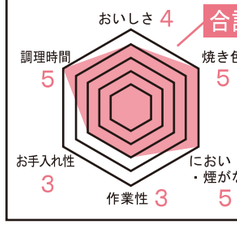
味部門では **三菱IHコンロの勝ち！** でした。

しかし、みなさん非常に悩まれたみたいで、正直どちらに投票するか困ったそうです。
参考にみんなのコメントと、それらを合わせて総合的な評価をまとめてみました。

〈審査基準〉
◎1人1票　計8人で投票
◎味のみで評価
※もちろん、どちらがガスかIHかなんて教えてません

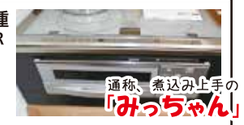
ガスコンロ　リンナイ製 RHS71W15G'V-STW　合計25点

通称、ダッチオーブン使いの「りんちゃん」

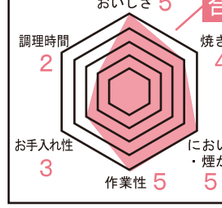


- しっかり焦げ目がついて見た目においしそう
- 見た目が食欲をそそる
- 油が少なくてあっさり　最高！
- 冷めたらベチャッとして油っぽい
- ご飯と一緒に食べるならこっちでしょ！

IHコンロ　三菱製最上位機種 CS-PT31HNWSR　合計24点



通称、煮込み上手の「みっちゃん」



- 水分が飛んでほくほくしていた
- 油が多い
- 魚本来の味を楽しむならこっちでしょ！
- 自動でやると焼き加減が足りてない
- 見た目においしそうでない
  食欲をそそらない

おいしさ
食べる人の好みによって変わるみたい。
今回はオート機能を使いましたが、焦げ目などの設定ができるので上手に使えれば結果どちらもおいしく調理できそうです。

焼き色
調理時間の関係もありますが一概にはいえませんが、ガスの方が焼き色がしっかりついておいしそうでした。

調理時間
圧倒的にガスが早い！正直なところこの結果に一番驚いています！忙しい集様方には手早く焼ける方がうれしいですよね。ちょっとIHの弱い部分かも知れません・・・。

作業性
ガスコンロに関しては通常のコンロと一緒でした。IHはグリルの扉が手前でがたっと下にさがるので魚の出し入れがとってもしやすい！
また、天板がフラットなので、お皿を置いたりできて作業がしやすかったです。

においor煙
どちらも脱煙機能を搭載していることもあって非常に煙りの量が少なかったです。
併せて、においもほとんど気になりませんでした。

お手入れ性
グリルのお手入れはやはり大変ですよね！でも最近の機種は扉まで取り外しができるのでお掃除しやすいですよね。

りょうPの感想

味だけではIHコンロに軍配があがりましたが、トータルではガスコンロが1点上回る結果になりました。何を重要視するのか？ということが、どの機種を選ぶか判断する基準になりそうですね。
ガスもIHもメーカーが違えば特徴も変わってきます。少しお高い買い物ですので機種選びで悩まれた際は、りょうPやその他スタッフに相談してみてくださいね。
みなさんにぴったりの機種を一緒に選びましょう♪

あっ!?そーいえば七輪でサンマを焼くのをスッカリ忘れてました!!七輪焼きはぜひ皆さんご自身で比較されてみてはいかがですか?
…本当にスミマセン…(>_<)

以上、勝手にほこたてのコーナーでした（＾＾）

富永商事株式会社
WEB：http://www.ecot-house.com/
〒736-0021 広島県安芸郡海田町成本8-7
TEL:082-823-2196　FAX:082-822-5740
E-mail:info@ecot-house.com

取扱商品、サービスなどのご意見・お問い合わせは
フリーダイヤル 0120-2198-39